HAMPDEN
ESTATE

Fondée en 1753, la distillerie Hampden Estate produit du rhum depuis près de trois siècles. Elle se situe dans la région de Trelawny, historiquement considérée comme le terroir des plus grands rhums jamaïcains. Depuis 2010, Hampden Estate élève ses rhums au sein même de la distillerie. Reconnue dans le monde entier pour ses rhums à l'intensité et à la complexité incomparables, Hampden Estate perpétue les méthodes traditionnelles : de longues fermentations et une distillation en alambic à repasse caractéristiques du style jamaïcain. La distillerie dévoile le nouveau fleuron de sa gamme: Hampden 1753. Cet embouteillage rend hommage à l'année de fondation de la distillerie qui en fait une parfaite porte d'entrée dans l'univers aromatique inégalé de Hampden Estate.

HAMPDEN 1753

PRODUCTION

Matière première	Mix de molasses et de dunder
Type d'alambic	Double retort Pot still
Type de fût	Ex-Bourbon
Vieillissement	100 % Tropical
Degré d'embouteillage	46 % ABV

Hampden 1753 est un rhum de 3 ans d'âge qui rend hommage à la naissance de Hampden Estate. Élaboré selon les méthodes ancestrales qui sont restées intactes depuis la création de la distillerie, ce rhum est le fleuron de la collection. Hampden 1753 entre dans la catégorie HLCF (Hampden Light Continental Flavoured) l'un des plus célèbres des marks de la distillerie. Ce rhum, embouteillé à 46% incarne l'essence même de Hampden Estate, en faisant un choix idéal aussi bien pour la dégustation pure que pour les cocktails, tout en représentant fidèlement l'esprit de la distillerie.

TASTING NOTES

Couleur : doré profond

Nez : Intense et généreux. Il dévoile d'emblée des notes voluptueuses de fruits exotiques, complétées par de subtiles notes fumées. Des accents floraux et végétaux viennent étoffer ce profil aromatique, créant un profil très élégant.

Bouche : Riche et opulente. Avec un équilibre parfait entre intensité et rondeur, la bouche révèle des notes de fruits très mûrs, comme l'ananas et la banane, entremêlées de notes d'épices et de noix. Une touche fraîche et végétale ajoute de la complexité au palais.

Finale : La finale commence par de délicates notes florales, suivies de nuances herbacées et légèrement salines. La fraîcheur vive des fruits tels que le citron et le pamplemousse rehausse la finale, tandis que les épices douces et les fruits à chair blanche offrent une finale persistante et harmonieuse.

Responsable export – Daniele BIONDI • d.biondi@lamaisonandvelier.com
Instagram – @hampdenestaterum
Website – www.hampdenestaterum.com